

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

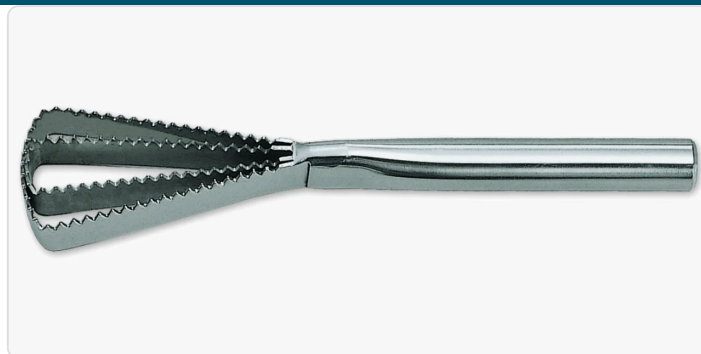


Escamador de Peixe Profissional Aço Inoxidável 260 mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR790500	Modelo:	790500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002790508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	790500
EAN	8421002790508
Material	Inox

Descricao Resumida

Escamador de peixe profissional em aço inoxidável de 260 mm, ideal para remoção rápida e higiénica de escamas. Ferramenta robusta para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este escamador de peixe profissional, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de escamas em peixe fresco, garantindo higiene e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento Total	260 mm
Tipo	Escamador de Peixe
Coleção	Utensílios Profissionais

Aplicações Profissionais

Este escamador é indispensável em qualquer cozinha profissional que trabalhe com peixe fresco. É ideal para marisqueiras, restaurantes de peixe, tascas tradicionais, hotéis com serviço de restauração, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de preparar peixe de forma rápida e higiénica.

Escamador de Peixe — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade.
- Design ergonómico que facilita a remoção de escamas com mínimo esforço.
- Superfície lisa e higiénica, fácil de limpar e desinfetar.
- Resistente à corrosão e ao desgaste, mesmo com uso intensivo.
- Ferramenta essencial para manter a qualidade e apresentação do peixe fresco.

De que material é feito este escamador?

Este escamador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

É adequado para todos os tipos de peixe?

Sim, o design deste escamador é eficaz para remover escamas de uma vasta gama de peixes, desde os de escamas mais finas aos de escamas mais robustas.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido à sua construção em aço inoxidável.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Projetado para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, este escamador oferece uma durabilidade excecional, mantendo a sua eficácia ao longo do tempo.

Este utensílio é ergonómico para uso prolongado?

Sim, o seu design foi pensado para proporcionar uma pega confortável e segura, minimizando a fadiga durante a preparação de grandes quantidades de peixe.